Esposizione provinciale di Belluno 1871.

RELAZIONE DEL GIURÌ III
SUI GRUPPI 4, 5, 6, 7, 9 e 10 DELLA SEZIONE I

Nel presentare la Relazione del Giurì III, credo utile cosa il premettere alcune nozioni generali sopra speciali circostanze di questa Provincia, che valgano a dimostrare la reale importanza di essa in relazione ai prodotti dell'agricoltura, avuto riguardo all'estensione del terreno coltivabile, allo amminuzzamento della proprietà, alla natura e conformazione del terreno stesso, al clima ed alla viabilità.

Dei sette distretti di cui è composta la Provincia, soltanto in tre è possibile la coltivazione dei grani, del gelso, della vite e dei frutteti in una scala, che possa veramente chiamarsi importante, cioè in quelli di Belluno, Feltre e Fonzaso; ma anche in questi buona parte del territorio è in tale giacitura, da non essere adatti che alla pastorizia ed alla selvicoltura.

I quattro distretti di Agordo, Longarone, Pieve di Cadore ed Auronzo hanno pochissima parte di terreno ove l'agricoltura possa avere un utile sviluppo, dimanierachè tutti e quattro devonsi ritenere principalmente opportuni alla pastorizia ed alla selvicoltura. Perciò dei 3224 chilometri quadrati (ettari 322,400) dei quali si compone questa montana Provincia, appena dai 450 ai 500 sono adatti all'agricoltura propriamente detta. In questa piccola estensione la proprietà è talmente frastagliata e suddivisa da portare un grave ostacolo all'applicazione dei miglioramenti agricoli, che vengono con molto vantaggio esperiti nelle vaste, od almeno unite proprietà di altre Provincie.

La conformazione montuosa del paese, ed i continui accidenti del terreno rendono quasi impossibili i lavori di livellazione e d'irrigazione, e molto costosi quelli di drenaggio. Il sotto-suolo variando infinitamente a piccole distanze, alter-

uaudosi la terra vegetale con filoni di roccia e pudinga più o meno dura in giaciture differenti, con blocchi di calcare marnoso, con banchi di ghiaja mista ad argilla, di una compattezza semi-lapidea e sterilissima, rende lo scasso dei terreni più difficile e più costoso, quindi più difficili e più costosi i lavori radicali di miglioramento.

Il clima anch'esso si oppone a certe coltivazioni, e le brine tardive dopo i verni copiosi di neve, e le primavere burrascose proprie dei paesi montani danneggiano molte volte le viti, i gelsi, ed i frutteti, protraggono le seminagioni dei grani; come le brine precoci in autunno danneggiano la maturazione dei cereali e delle uve. Le comunicazioni interne, le strade vicinali specialmente tanto utili all'agricoltura, lasciano non poco a desiderare, e se si deve pur troppo incolpare anche l'inerzia e la grettezza degli utenti, bisogna però tener conto delle due difficoltà accennate di sopra, la conformazione del terreno e lo sminuzzamento della proprietà. — Accennate queste nozioni generali si premette che dei prodotti dell'agricoltura possono esser oggetto di esportazione dalla Provincia, le frutta, i bozzoli ed i fagiuoli ricercati pel loro sapore e di facile cottura, ma i grani ed il vino non bastano ai bisogni della Provincia, se si eccettui pel vino il distretto di Fonzaso, che per qualità, quantità e migliorata fabbricazione nell'ultimo ventennio ebbe un'esportazione rilevante nelle Provincie limitrofe.

Una ragionata coltivazione della vite, e specialmente un'accurata fabbricazione del vino, potrebbero estendere questo vantaggio anche agli altri due distretti agricoli; ma soltanto quando si trovasse un tipo, che potesse essere commerciato all'estero.

Importante oggetto di esportazione sono i bovini specialmente, ed in generale i prodotti della pastorizia, e tra questi primo di tutti il burro. Quindi importantissima la coltivazione dei foraggi.

Queste brevi premesse troveranno una più ampia spiegazione nella relazione dei singoli gruppi.

Ora richiamata l'attenzione alle norme speciali che la Commissione ordinatrice nel Febbrajo dell'anno scorso pubblicava a direzione degli espositori, mi credo in dovere di giustificare il perchè i giurati abbiano in qualche parte derogato alle norme stesse Sub *B* si stabiliva che non potranno concorrere al premio gli oggetti mancanti del rapporto indicato nei singoli gruppi, e sub *C* si ingiungeva che la provenienza e la verità dei dati esposti venisse constatata o dalla vidimazione del Sindaco o da quella del Presidente del Comizio Agrario locale o degli incaricati distrettuali. Una gran parte degli oggetti esposti mancava del rapporto; nulla ostante i Giurati giudicarono alcuni di questi oggetti degni di menzione onorevole, quasi tutti i rapporti mancavano della vidimazione; eppure i giurati giudicarono anche ai mancanti le medaglie e le menzioni onorevoli. — Come consta dal processo verbale i Giurati si diressero in tal modo considerando:

1° esser questa la prima esposizione che si fa in Provincia, non potersi quindi pretendere tutta quella esattezza negli espositori la quale dovrebbesi esigere in una seconda circostanza;

2° il corpo dei Giurati essendo composto di persone di piena fede raccolte dalle varie parti della Provincia, e conoscitrici delle persone, delle località e delle cose esposte, essere assicurati tutti gli elementi necessari a un giudizio coscienzioso e sicuro;

3° la rigorosa applicazione delle norme portare la conseguenza che nessun premio si sarebbe potuto aggiudicare.

Veniamo ai singoli gruppi.

GRUPPO I.

Cereali *(grani, paglie, residui)*, piante da foraggio *(anche in istato secco)*, piante oleifere, tintorie, medicinali *ecc.*

Grano-turco — Dei grani quello che si coltiva in più ampia scala su tutto il territorio della Provincia, ove alligna, è

lo *zea-mais (grano-turco, sorgo-turco, granone, frumentone)* — Esso è il principale nutrimento delle classi laboriose e specialmente dei lavoratori agricoli, i quali, siano mezzadri, fittanzieri o proprietari, vedono in esso l'unico raccolto importante, e l'importanza ne esagerano talmente, e specialmente i mezzadri, da trascurare molte volte la coltura di altri grani, gli avvicendamenti, ed i prati artificiali tanto necessari — Sia però detto a lode del vero, che ciò era in proporzione molto maggiore anni fa. La maggiore produzione degli aratorii dopo i prati artificiali, l'utile sempre crescente dall'allevamento dei bovini fecero crescere ogni anno il numero dei prati a medica e trifoglio in modo, che mentre quindici o vent'anni fa pochi o nessuno se ne vedeva, adesso non v'è tenuta, si può dire, che non ne abbia.

Le proporzioni sono ancora in generale molto al di sotto di quello che sarebbe desiderabile, ma un progresso lo si ha, e notevole.

Di questo cereale ne vennero esposti molti esemplari, ma mancando affatto dati di confronto, poco su poco giù si può dire che appartenevano a quella specie senza nome che viene coltivata da secoli in questa Provincia, la quale nel Trevigiano è conosciuta sotto il titolo di *sorgo-turco di montagna*. Il gambo non si alza molto, dà spiga corta ma completa, e porta una o due spiche per gambo ed ha bel colore. Ha un peso medio di chilog. da 77 in 78 per ettolitro. Il nob. cav. Fabio Pagani espose un esemplare di grano-turco veronese, che si raccomanderebbe per bellezza e peso; ma confessa l'espositore nel suo rapporto che ha bisogno di calore più del nostrano. Anche l'agente del nob. Bartolomeo Gera di Conegliano, nob. Pellegrino Scarpis espose un esemplare di grano-turco stiavo e di grano-turco cinquantino, (in grano ed in spica verde) il quale ultimo stando ai dati del suo rapporto darebbe un eccellente prodotto, come riparazione ai danni della grandine, poichè esso dice che anche seminato in Giugno in terra forte ed in posizione non molto elevata dà circa ettolitri 30 per ettaro. Lo stiavo in un medesimo terre-

no ed alla medesima elevazione dà in media 34 ettolitri per ettaro, ma è meno colorito, ed è di riuscita più incerta.

Frumento – Il frumento lo si coltiva più per avvicendare la coltivazione del grano-turco col prato artificiale, quindi per sè non è raccolto importante. — Le migliori qualità vennero presentate dal nob. Ottavio Pagani Cesa, dal nob. cav. Fabio Pagani e dal nob. Scarpis agente Gera. Il primo fu premiato della medaglia d'argento. Oltre alla bellezza delle qualità esposte, i giurati hanno voluto incoraggiare l'espositore, che da oltre 15 anni curò questa coltura in modo lodevolissimo e gli avvicendamenti che regolarmente introdusse nella sua abbastanza vasta possidenza con bellissimi risultati, i quali sono indubbia prova di quanto allo stesso stia a cuore il progresso razionale dell'agricoltura, come la precisione del conciso rapporto dà prova della sua esattezza e della sua intelligenza. Tre erano i tipi distinti di questo cereale: *Vernino nostrano, pistojese e marzuolo*; il I° ed il III° a spica aristata, il II° a spica mutica. — Il pistojese è di nuovissima introduzione. Stando ai rapporti degli espositori dà, secondo il Pagani Cesa, ettolitri 23 per ettaro del peso di chilog. 78 per ettolitro, secondo il cav. Pagani dà un prodotto di 15 sementi; la sua farina è bianca e più adattata alla fabbrica delle paste che a quella del pane. — Il nostrano secondo il Pagani Cesa dà ettolitri 25 per ettaro del peso di chilog. 80 per ettolitro; secondo il cav. Pagani dà 18 sementi e secondo lo Scarpis dà dai 20 ai 24 ettolitri per ettaro. La semente originaria di questa qualità fu quasi sempre ritirata dalla Provincia di Treviso, delle più belle specie di frumento così detto di Piave. Si ha motivo di ritenere da dati confessati dal cav. Pagani e constatati da altri fatti, che la qualità pistojese non sia troppo adatta al nostro clima, e che anche seminato per tempo deperisca nel verno. Forse meglio prospera in alcune località del feltrese e del distretto di Fonzaso; e di fatti l'esemplare presentato dal nob. Petricelli di Feltre in grano ed in spica non lasciava nulla a desiderare. La seminagione di frumento vernino, avviene nella maggior

parte degli anni troppo tardiva, perchè, coltivandosi dopo il grano-turco, la raccolta di questo protrae quasi sempre ad ottobre molto avanzato la semina del primo, mentre la buona regola richiederebbe che nel nostro clima si facesse nella seconda metà di settembre, od al più tardi entro la prima di ottobre. — Il frumento marzuolo sotto quest'ultimo punto di vista sarebbe presso di noi più opportuno. Esso dà un buon prodotto. Secondo il cav. Pagani darebbe 18 sementi, secondo il Pagani Cesa soli 16 ettolitri per ettaro del peso di chilog. 79 per ettolitro; non sta al confronto col vernino nostrano nè per la quantità del prodotto, nè per la bianchezza della farina, nè per la quantità e qualità della paglia.

Orzo – L'orzo anch'esso lo si coltiva, nei distretti agricoli, allo scopo specialmente di rotazione. Dà una paglia che somministro un foraggio migliore di quella del frumento; il grano lo si adopera pillato più o meno diligentemente per cibo delle classi agricole. Macinato se ne mescola la farina alla segala ed al grano-turco, e se ne fa un pane greggio che una volta era mangiato dai lavoratori agricoli, ora è quasi in disuso. Nei distretti montani lo si coltiva proporzionatamente in più vasta scala, lo si consuma pillato dai coltivatori, il sovrabbondante, che non è molto, lo si vende ai fabbricatori di birra del confinante Tirolo, esso è migliore per peso, e pillato poi per bianchezza.

Segala, avena, miglio, sorgo-rosso – Della *segala* non troverei di notevole che una qualità marzuola presentata dal Comizio Agrario di Auronzo. In generale è coltivata in piccola proporzione, ed ha poca importanza.

Ancor meno ne hanno *l'avena* da cavalli, che potrebbe essere coltivata con vantaggio, il *miglio*, ed il *sorgo-rosso (holcus sorghum)*; dei due primi non c'era che un solo esemplare per qualità, del terzo ce n'erano 4 spiche esposte dal nob. Antonio de Manzoni, ma di tutti tre questi grani è poco estesa la coltivazione e gli espositori mancarono affatto di dati dimostrativi, per cui su di loro è superfluo l'intrattenersi.

Fagiuoli – Fra i legumi il più importante, e del quale

se ne fa ogni anno una esportazione dalla Provincia proporzionatamente rilevante è il *fagiuolo* — La serie più numerosa fu presentata dal dott. Giuseppe Luigi Sammartini in N. 61 varietà comprese due *dolichos, (Soja hispida)* Il co. Carlo Avogaro ne presentò N. 17, e la sig. Oberofer Marietta N. 12, il Comizio Agrario di Feltre N. 11, ed il sig. Camillo Milanesi N. 10. — Delle 61 qualità esposte dal Sammartini 25 erano da campo, e 36 da orto Esse comprendono tutte le specie presentate dagli altri meno due, una dell'Avogaro, e l'altra della Oberofer, sulle quali nulla posso dire, mancando tutte e due di relazione. Dalle esperienze che risultano dall'elenco e rapporto si può dedurre, che i più opportuni e per prodotto e per facile coltivazione sono quelli delle due prime specie *(nostrani* ed *ostaroli)* poi vengono i *bianchi schiacciati* ed i *bianchetti* più ricercati in commercio dei primi, ma che negli anni piovosi hanno facilità di macchiarsi, i *nani* detti anche *mandoloni* ricercatissimi, i *balloti rossi*, i *melesi* o *del pisean* anche questi domandati in commercio Le altre specie sono più o meno coltivate in piccola scala. La maggior parte della specie a grano rotondo si consumano a stato fresco e col baccello e non vengono posti in commercio. Delle varietà ortensi ne parlerò nel gruppo relativo. La ricerca che si ha di questa specie di legume dipende principalmente dalla nettezza colla quale vengono raccolti, dal miglior sapore e dal maggior peso, e dalla tenerezza della buccia in confronto dei fagiuoli di altre provincie, e specialmente della pianura — Si coltivano tutte le specie unitamente al grano-turco; e quelle che ho accennato più sopra, come le più ricercate ed utili, si possono chiamare indigene essendo moltissimi anni che si coltivano in Provincia e forse sono ancora quelle introdotte nello scorcio del XVI secolo da Pierio Valeriano, il primo che piantò questo legume in questi nostri paesi e precisamente nelle terre del beneficio di Castion, ove esso era Parroco

Piselli – Questo legume nei tre distretti designati col qualificativo di agricoli si semina negli orti ma nell'Agordino, nel Zoldano e nel Cadore, in Lamon distretto di Fon-

zaso si semina nei zappativi, e a stato fresco viene portato in qualche quantità sui mercati di erbaggi del paese più meridionali, maturandosi, in stagione avanzata, quando hanno cessato le specie precoci. A stato secco viene consumata dai coltivatori. Dei semi esposti solamente quelli portati dal Comizio Agrario d'Auronzo, ed uno dal Comizio Agrario di Feltre appartengono a questa specie, le altre sono ortensi.

Fava – Anche la *fava* è di esclusiva coltivazione del quattro distretti montani. La massima parte viene consumata dai coltivatori: non fu mai usata per sovescio nè viene posta in commercio, che in minime proporzioni.

Lenti – Il Comizio Agrario di Feltre presentò alcune varietà di lenticchie, ma anche questo legume è poco coltivato. Semplice rarità deve ritenersi una specie di ceci esposti dal sig. Marzio Bettio.

Grano saraceno – Un solo espositore presentò un esemplare di grano saraceno. Esso è coltivato con qualche estensione nei quattro distretti montani; in scarsissima quantità nei distretti agricoli.

Patate – Importante specialmente nei quattro distretti montani è la coltivazione delle patate, delle quali se ne esposero varietà in sufficiente numero. Sono ricercate in commercio fuori di Provincia per il loro sapore, e per semente. Il Comizio Agrario d'Auronzo, il cav. Antonio de Manzoni, il cav. Pagani, l'Ingegnere Frigimelica ed altri ne presentarono dei bellissimi esemplari, ma fu giudicato meritevole dell'onorevole Menzione Sommariva Cleto di Agordo, per introduzione in Agordo di quattro specie nuove da lui confrontate meno danneggiabili dalla malattia, che pur troppo continua a guastare questo prodotto.

Foraggi – Ne vennero esposti a stato fresco e secco, di artificiali e di naturali, fra i quali spiccava pel suo odore aromatico il fieno di Visdende presentato dal Comizio Agrario d'Auronzo. Esso è da considerarsi come specialità di un breve spazio di terreno, nè potrebbe generalizzarsi. Il sig. Mila-

nesi Camillo, lo Scarpis agente Gera, ed il nob Antonio de Manzoni portarono bensì una collezione abbastanza variata di foraggi, ma tanto essi che gli altri espositori di questo importante elemento della nostra ricchezza provinciale non furono larghi di verun dato di confronto tra una specie e l'altra, sia dal lato della qualità nutriente che da quello della quantità del prodotto in relazione all'estensione del terreno, sicchè non servirono che ad una mostra delle varie specie, fra le quali primeggiava per vegetazione la medica raccolta a Sedico dal nob. Manzoni, e dallo Scarpis alla Secca, il *bromo* II° taglio dello stesso, il fieno di prato naturale del Manzoni, quello del Monte Serva del Mianesi, o quello di Cugnan del Parroco Fossali.

Il sig. Felice Longhna esponeva semi di avena altissima, di erba medica, e di cicoria da foraggio raccolti da lui sul territorio del Comune di Belluno di qualità veramente lodevole. Belli esemplari di seme di medica, trifoglio e loglio d'Italia raccolti alla Secca presentava lo Scarpis agente del nob. Gera.

Ho notato la grande importanza per la nostra Provincia dei foraggi: ora credo opportuno di notare, che non meno importante per i nostri possidenti sarebbe il curare il raccolto delle sementi di essi, perchè oltre allo sciogliersi dal tributo che per queste paghiamo ogni anno alle limitrofe provincie dalle quali le si ritraggono, avremmo più sicurezza della scelta qualità, della immunità dalla cuscuta e dalle frodi che si usano in questo genere di commercio, le quali il meno male che apportano è quello di acquistare una sufficente dose di sabbia unita ai semi.

Piante da sovescio — Semi da sovescio non ne erano di esposti, eccetto un esemplare di luppini del nob. Scarpis, ma questo utile sistema nella nostra Provincia non solo non è usato, ma neppure esperimentato.

Tuberi da foraggio — I tuberi da foraggio pure sano si può dire ignoti alla maggior parte. — Un solo esemplare di topinambours fu esposto più come oggetto di curiosità che altro, sebbene questa specie alligni quasi spontanea — C'e-

rano però varii esemplari e belli di barbabietole. — Lasciati stare i molto belli esemplari esposti dal Fagarazzi di Longarone, che si possono calcolare prodotti di un orto o almeno di una coltivazione molto spinta, vengo a parlare della collezione esposta dai fratelli Pagani-Cesa fu Giovanni. Era composta da tre belle qualità di barbabietole coltivate in 14 appezzamenti di terreno differente, ed accompagnata da un rapporto dimostrativo, il quale per esattezza di date quasi nulla lascia a desiderare, esattezza commendabilissima specialmente trattandosi di una coltivazione incipiente, e che potrebbe avere uno sviluppo di una importanza notevole ottenendo con essa un foraggio fresco, anche nei mesi vernali, tanto utile per le vacche da latte e per la salubrità del cibo degli altri bovini specialmente nelle località dove il foraggio secco sia duro, magro e quindi di difficile digestione. I fratelli Pagani-Cesa proporrebbero la seguente rotazione: I° anno, barbabietole con abbondante ingrasso, II° anno, grano turco coll'ingrasso delle foglie di barbabietole lasciate sul campo; III° anno frumento concimato, seminandovi la medica od il trifoglio; IV° anno medica e trifoglio. Notevebbero essi il prodotto in terreno mediocre di 40,000 chilog. per ettaro. Anche lo Scarpis agente Gera presentò dei belli esemplari di barbabietole come seminate il 24 maggio e trapiantate il 29 Giugno, ma il rapporto non nota altri dati, perchè l'espositore invitava la Commissione dei giurati a vederle sul terreno, cosa che fu loro impossibile per mancanza di tempo.

Piante tessili. — Fra le piante tessili primeggiava, come era naturale, il *Canape* indigeno, di cui lo Scarpis dava la collezione più completa dal seme al filo. La coltura di questa pianta è d'una importanza affatto locale. Ogni mezzadro ne coltiva quella porzione che ritiene necessaria alle vesti e lingerie di famiglia. La parte dominicale va venduta, ed acquistata dai terrieri, sicchè di essa si può ritenere vi sia scarsa esportazione. Dà una tela non molto fina, ma di facile e bella imbiancatura e di una durata veramente commendabile.

La *Syda tenax* presentata dal con. Carlo Avogadro in pian-

ta verde macculata a pettinata presenta uno stame lucido e bello, ma mancando di qualunque dilucidazione sul modo di coltivarla e sul di lei prodotto nessun giudizio può farsi Sarebbe una pianta nuova.

Piante oleifere – Fra queste noto la *Arachis ypogea* esposta dal sig. Antonio Zanolli, in pianta, seme ed olio che ebbe anche una menzione onorevole di II classe. Dai brevi dati esposti dallo Zanolli, in terreno asciutto, molto buono e bene esposto al sole, questa pianta potrebbe dare un qualche risultato, ma pongo in dubbio la sicurezza del raccolto nel nostro clima per qualche altro esperimento da me veduto. Gli steli vengono avidamente mangiati dai bovini.

Del gira-sole (helianthus annuus) di cui c'erano esemplari a stato fresco e secco della pianta e del seme, ed uno anche dell'olio che se ne ricava, ma senza alcuna nozione, verun giudizio si può dare È pianta in generale poco conosciuta; la si ritiene dannosa alle api.

Piante tintorie – Il *Guado (Isatis tinctoria)* esposto dal chimico prof. Zanon Luigi con rapporto, assicurerebbe un prodotto netto di it. L. 1523 per ettaro. L'esperimento fu fatto con molta esattezza, ma su piccola scala. L'alto Zoldano ne pone in commercio una piccola quantità

GRUPPO 6.

VITI.

Viti – La coltura della vite nella nostra Provincia conta secoli di vita, nè si potrebbe con sicurezza stabilire quando essa incominciò. Nel territorio bellunese all'epoca del Veneto dominio la coltura era più estesa che nel presente, essendo dagli Statuti Municipali d'allora proibita l'importazione dei vini dalle sottoposte Provincie, finchè non fosse smaltito il vino indigeno. Una scorsa per questo territorio assicura di traccie di piantamenti di viti in moltissimi luoghi e su poggi che si potrebbero chiamare sterili. Caduto il Veneto dominio, rotte le barriere protezionali che dividevano i territorii non solo delle Provincie, ma delle Comunità, aperte nuove e

comode vie, affluirono dal vicino Trivigiano, dal Vicentino e dal Friuli a mitissimo prezzo vini, che per sapore, bellezza di colorito e forza la vincevano di molto sull'indigeno, il quale non reggendo alla concorrenza scadette, e di conseguenza decrebbe sempre più la coltura della vite.

Il piantamento, la coltivazione, la potatura abbandonati esclusivamente alle mani tutt'altro che intelligenti dei mezzadri deperì. La facitura del vino divenne per essa trascuratissima, ed il prodotto d'un'uva proveniente dalla vite maritata quasi sempre al salcio, raccolta immatura, pigiata senza scelta di sorta, discese al magro prezzo medio di L. 8 per ogni 75 litri ed anche meno.

Anche i possidenti più intelligenti preferirono piantamenti dei gelsi e frutteti ai vitigni, i quali lasciarono, come dissi di sopra, in balìa dei mezzadri.

I filari fitti ed irregolari, il palo secco escluso affatto, tra gli alberi di appoggio preferito il salcio, la vite trascinata più alta che fosse possibile sui primi anni di piantagione, la potatura affatto irrazionale, erano, meno pochissime e tutt'altro che estese eccezioni, i metodi coi quali si coltivava la vite in tutta la Provincia, e che continuano ancora pur troppo in molte parti. La fatale crittogama, che cominciò a mostrarsi in varie regioni di Italia nell'anno 1852 e che nel 1853 devastò le limitrofe Provincie, nel 1854 distrusse quasi affatto in esse il raccolto dell'uva, ed il vino ascese a prezzi favolosi. — Sebbene anche qui questo flagello si mostrasse e colpisse specialmente certe qualità di uve più delicate e le mangereccie, non fu devastatore come negli altri paesi. Non mancò mai un complessivo sufficiente raccolto di uva bianca nel territorio del distretto bellunese e di uva nera in una parte del feltrese, e specialmente in quello di Fonzaso, ed il prezzo aumentò così, che il vino che valeva nel 1850, come dissi, 8 lire al più ogni 75 litri ascese fino a 40 ed a 45 lire la stessa misura, e si videro que' negozianti di vino che venivano dalle pianure sottostanti a contrattare negli anni antecedenti i vini da importare, venire invece a trattare l'ac-

quisto delle uve, confezionarne il vino, e trasportarlo sui loro desolati paesi.

Il Distretto che risentì il vantaggio più grande dalla comune disgrazia fu quello di Fonzaso.

Ivi non solo la crittogama non fece alcun danno, ma i raccolti furono ubertosissimi, e l'ingente concorrenza dei compratori elevò siffattamente i prezzi da quadruplicare e quintuplicare il valore capitale dei fondi; l'affluire di gente pratica nella vinificazione portò il grande vantaggio del miglioramento dei metodi, per cui il prodotto divenne più commerciabile. Anche negli altri Distretti, sebbene il vantaggio non sia stato eguale e la esportazione quasi nulla, nondimeno il prezzo elevato scosse e possidenti e mezzadri, si cominciò a curare con maggior diligenza anche questo prodotto, il tornaconto spinse i lavori che noi chiameremo empirici e dietro a questi si ricercarono nuovi sistemi e nuove viti, per cui all'epoca attuale questa coltura si può stabilire in un progresso veramente crescente dall'estremo lembo della parte bassa del Distretto di Fonzaso al Comune di Longarone, ultima zona in cui alligna questa utile pianta in Provincia. Nella Primavera 1870 e 1871 un solo possidente del territorio Bellunese, uno dei più intelligenti ma non dei più forti, piantò egli solo 10,000 barbatelle di Franc-Pinot bianco e nero in vigneti da regolarsi col sistema Guyot

Questo gruppo presenta più che esemplari, come è naturale, dei rapporti di lavori e di piantagioni; e primo il cav. Gio. Battista Bellati produsse un tipo illustrativo di varii sistemi dell'allevamento della vite, cui unì il suo prezioso libretto « *Ricordi di Nane Castaldo* » Gli elogi ripetuti in tutti i giornali agricoli del regno a questa operetta piccola di mole, ma di una utilità pratica incalcolabile, mi sciolgono dall'obbligo di aggiungere nulla di mio. Dirò poi solo che il Giurì unanimamente gli votava la medaglia d'oro, che gli venne consegnata fra gli applausi più generali e sinceri, poichè il largo censo e la mente sveglìata egli adopera sempre al vantaggio morale e materiale del proprio paese e specialmen-

te all'importante sviluppo dell'agricoltura.

Il sig. Felice Longana di Belluno dal 1862 al 1869 esperì nel suo podere di Col Cavalier presso la città 12 qualità di uva, esperimenti che descrisse in ben circostanziato rapporto, il quale esattamente ragguagliando del metodo di allevamento e piantamento a palo secco ed a doppia impalcatura riferisce che la uva bianca e nera Feltrina gli diede maggiori e più precoci prodotti in confronto delle altre qualità, le quali sono tre varietà, bianca di Conegliano, bianchetta e nera nostrana, bianca, rossa e nera ungherese, Franc-Pinot bianco e nero. Ebbe medaglia di argento.

Il sig. Occofer Luigi di Belluno espose un esemplare di viti nostrane bianchette a ceppo basso sistema Guyot di anni 3, tolto in un suo vigneto del podere di Pedecastel presso Belluno. Lo accompagnò con un descrittivo rapporto che mostra la diligente esattezza col quale l'espositore applicò il nuovo sistema alle viti indigene e come esse abbiano corrisposto benissimo alle cure loro prestate, per cui fu decorato l'espositore della medaglia di rame.

Menzione onorevole di I classe ebbe pure il nob. Antonio Pagani-Cesa per esperimento di vigneto col sistema Guyot con viti Pinot bianco e rosso, con buon risultato in due località del territorio Bellunese. Fu il primo ad esperire questo metodo di piantamento, la cui nuova introduzione e diffusione nel Bellunese è nella massima parte a lui dovuto.

Il sacerdote don Giovanni Tison presentò rapporto di 5 esperimenti di piantagioni di viti forestiere ed indigene nei poderi della Commissaria Borlendis. La I all'altezza di metri 460 sul livello del mare con 900 tra barbatelle e magliuoli di viti nere di Ungheria. La II con 500 barbatelle di Franc-Pinot nero e bianco alla stessa elevazione. Il III esperimento a metri 617 con 800 tra barbatelle e magliuoli di viti ungheresi in sorte tenute a ceppo basso, ed a palo misto verde e secco. Il IV a metri 637 di viti indigene nere con 1700 barbatelle circa. Il V esperimento con viti bianchette Feltrine e Bellunesi a livello minore, a palo verde ed a cep-

po basso L'esattezza del rapporto dimostra la cura e la diligenza colla quale l'espositore ti rese benemerito in questo genere di coltura in posizione così elevata ed in terreni così poco ubertosi.

Merita pure encomio il sig. Gio Maria Fagarazzi, il quale presentò i tipi delle sue viti tenute col sistema Guyot in Longarone, ove fu il primo ad introdurre questo sistema Esso si distingue sempre in tutto ciò che valga a sviluppare il progresso agricolo.

Uve – Le uve vennero esposte assieme alle frutta.

Ve n'erano di varie qualità indigene e di nuova introduzione non però accompagnate da dati che servissero ad utili confronti. Ve ne erano a tralci ed a grappoli Noterò come tipi le tre specie uva del Reno e due di Franc-Pinot portate dal cav. Bellati, il Pinot nero frutto del I° esperimento di vignetto fatto con quella specie nel Bellunese presentato dal dott. Antonio Pagani Cesa, ed un bello e copioso esemplare d'uva bianca comune della Rocca d'Arsiè presentato dal sig Angelo Alboit di quel paese, e come una specialità un tralcio d'uva con 42 grappoli presentata da Cogorani Pietro, di Feltre

GRUPPO 6

FRUTTA E PIANTE FRUTTIFERE

Questa mostra sebbene e per la speciale diligenza degli espositori e per il buon gusto dei membri della Commissione ordinatrice sig. Paolo Buzzati e sig. Felice Longana abbia destato gradita impressione nei visitatori, fu per numero se non per sceltezza degli esemplari molto al di sotto di quello che in circostanze più favorevoli poteva dare la nostra Provincia I frutteti in quest'anno fallirono affatto il raccolto e mentre negli anni decorsi migliaja di quintali di pomi discendevano nelle sottoposte pianure diretti al lontano Egitto, quest'anno, cosa piuttosto unica che rara, se ne dovette ritirare dalle altre Provincie pel consumo della nostra. Importantissimo oggetto di esportazione tra noi sono le *mele*. Ne abbiamo varie che per peso, sapore e durata meritano di essere ricordate –

Registro il nome comune delle principali, le quali sono: *dalla rosa, dal corlo, dal ferro bianco e rosso, dall acqua, dalla stopa,* l'*apo melone,* quello *dalla vena,* l'*apo giallo,* il *ruggine,* l'*atatino.* Per bellezza e sapore abbiamo il *canada* e specialmente il *canada ruggine;* il primo però non resiste come altre specie ai lunghi viaggi specialmente se raccolto perfettamente maturo. Delle suaccennate specie e di altre che non nomino per brevità, poco o nulla si vedeva all'Esposizione — Questo prodotto nel 1870 all'Esposizione Marittima di Napoli ha conseguito una delle tre distinzioni accordate alle frutta fresche.

Anche le *pere* sono abbondanti nella nostra Provincia; sono però un prodotto meno importante delle mele, e la esportazione ne è molto più scarsa. Ricordo tra le precoci le specie, *moscatelli, gnocchi, inganna-villano,* i *butiri* di varie specie, e tra le autunnali specialmente i *cannellini* e i *bergamotti,* i quali ultimi si prestano eccellentemente ad essere conservati a stato secco. Queste specie si possono chiamare indigene. Facevano bella mostra per altro molte specie nuovamente introdotte. — C'erano bellissimi esemplari di *pesche,* frutto anche questo (specialmente le specie precoci) ricercato in commercio, e di cui se ne ha ogni anno una esportazione di qualche rilievo.

Si notavano molte varietà di *prugne,* e d'uva mangereccia, le *corniole* bianche, gialle e rosse, due collezioni di mele del raccolto 1870 benissimo conservate a stato fresco, e collezioni di frutta secche che ebbero menzione onorevole di I e di II classe, fra le quali primeggiavano quelle esposte dalla signora Dal Monego Frigimelica. — Il Giurì III volle onorare di menzione onorevole questo genere di produzione, perchè ritiene che le frutta secche possano divenire un oggetto abbastanza importante di commercio in un paese ove abbondano tante varietà di frutti differenti per sapore e per epoca di maturazione. Volle in tal modo animare lo sviluppo dei metodi conosciuti, la ricerca e l'introduzione di metodi nuovi.

Il dott. Carlo Zasso di Agordo presentò un tipo di un suo

frutteto in Moldoi comune di Sospirolo con un catalogo, dal quale consta contenere esso 68 varietà di pere, 19 di mele, 9 di pesche, 12 di prugne ed albicocche, 8 di ciliegie, 1 di noci, 1 d'azzeruoli, 4 di viti da vino, 11 di viti da tavola, ed espose 36 qualità di pere.

Il Comizio Agrario di Feltre espose 34 varietà di frutta che erano i più belli esemplari di questo gruppo.

La signora Oberoffer Marietta ne espose 27 qualità; ed il senatore Girolamo Costantini 9 qualità di frutta in sorte da giardino che anch'esse meritano una ricordanza per la bellezza degli esemplari.

Figuravano bene varie specie di *persici* a frutto grosso e precoce, fra i quali quelli specialmente indicati col titolo *sopraffini* ed *arancioni*; e varie qualità di *prugni*, fra le quali per mole specialmente il *prugno di Soria*, e il *Testolini*.

Il co. Carlo Avogadro, ed il sacerdote don Girolamo Tibolla meritano speciale menzione per la cura indefessa d'ambedue nel ricercare, coltivare e diffondere le migliori qualità di frutta di varie specie, e specialmente pere e prugne.

Circa alle piante da frutto ne parlerò alla seconda parte del seguente gruppo settimo.

GRUPPO 7.

Prodotti d'Orti e Vivai.

Ortaglie. — Le ortaglie della nostra Provincia non la cedono per sapore a quelle di verun altro luogo, specialmente le *brassiche* di tutti i generi, i *piselli*, i *sedani-rapa*, i *carcioffi verdi*, i *fagiuoli* e gli *asparagi*. I poponi e le cocomere allignano, ma saranno sempre un prodotto più di piacere che di tornaconto. Fra le altre cucurbitacee varie specie di *zucca* si coltivano con profitto, specialmente la specie indigena detta *santa*, molto polposa e saporita. Mancavano quasi affatto all'Esposizione, per l'annata umida e fredda nel Giugno, e per la grandine che aveva colpito varie località.

Il clima toglie affatto qualunque coltura invernale degli orti, dico affatto, chè le poche posture in siti privilegiati, e

le pochissime annate miti non formano regola. Questa industria la si può dire bambina, ed i prodotti degli orti si riducono al puro consumo locale; è affidata all'empirismo più o meno intelligente dei contadini, nè si esporta dalla Provincia nulla che valga la pena di essere ricordato.

Scelta qualità d'ortaglie esponeva il Senatore Girolamo Costantini, e la signora Jarosch-Zanon Marianna che ebbe una menzione onor. – In complesso l'esposizione di questo gruppo non era molto numerosa ma scelta. – Il sig. Teza di Longarone ebbe menzione onor. di II classe pei suoi asparagi conservati in aceto, essendo notoria in Provincia la loro eccellente qualità e bellezza.

Delle 36 specie di fagiuoli ortensi dal Sammartini presentate, tutte più o meno hanno qualità commendabile. Noterò i più distinti. Per precocità i *cinquantini* gialli e neri, sebbene il prodotto sia scarso. Per precocità e sapore il *Paradiso* a grano rotondo e verdognolo. Poco meno precoci ma saporiti e di abbondante prodotto sono i *dall'aquila*, i *nani* rossi parigini, e i *boccardi* di Parigi, tutte specie nane, eccellenti in grano, ed in baccello prima che il grano si formi. Fra i rampicanti da mangiarsi con baccello, i *bulliri*, e le tre specie del Belgio neri, bianchi e gialli; – in grano freschi e secchi i *Lima* sebbene il nostro clima sia a loro poco adatto, la specie gialla Giapponese, il *Cher* e il *Dominò* rosso, lasciando per brevità gli altri.

Chiudo col dire, che la coltura degli orti in questa Provincia è di poca importanza, ma potrebbe svilupparsi con utilità e con profitto, ed i prodotti potrebbero avere una preferenza sui mercati di grandi centri, per bellezza e sapore specialmente delle qualità nominate più sopra, o più generalmente di tutte le ortaglie che maturano dal primo di Maggio all'ultimo di Ottobre.

Vivai. – I pochi oggetti esposti meritavano tutti elogio per la bellezza della vegetazione in relazione all'età, ma il Giurì non giudicò verun premio o menzione onorevole, perchè nessun dato illustrativo e comparativo accompagnava gli

oggetti esposti.

Anche questa è una industria agricola che potrebbe avere un utile sviluppo in Provincia, e far concorrenza a consimili prodotti di altri luoghi per robustezza e floridezza di vegetazione.

Finora alcuni fra i possidenti tengono qualche pezzo di terra a vivajo per il loro uso, e vendono il sovrabbondante. Sarebbe da ricordare come abbastanza importante un vivajo nella possidenza del nob. co. Giorgio Mezzan di Feltre sito in Meum, diretto dal bravo ed intelligente pratico Pietro Favero, ma nulla venne portato all'Esposizione.

GRUPPO 9
SELVAGGINA MORTA, FUNGHI, TARTUFI ED ALTRI OGGETTI DI GASTRONOMIA.

In questo gruppo nulla vi era di notabile. – La menzione data agli asparagi del Teza fu assegnata per la bellezza ed eccellente qualità, come dissi al Gruppo 7, più che pel metodo di conservazione. – I funghi seccbi di Bartolomeo De Sandre erano commendevoli e per la specie e per la buona disseccazione, ma in piccola quantità, e senza nessuna nozione sul numero che potrebbe esser posto in commercio, e sul prezzo.

I prodotti della caccia e della pesca mancavano affatto. In argomento il Giurì esprime un caldo desiderio, che si curi da chi spetta la conservazione della selvaggina nei boschi, e dei pesci nei fiumi e nei laghi. Andando di tal passo in pochissimi anni verranno distrutti irreparabilmente e l'una e gli altri, poichè non si rispettano le epoche di propagazione, e si adoperano modi distruttivi e vietati, specialmente sulla pesca.

GRUPPO 10
API

Anche questa coltura nel vero significato della parola nella nostra Provincia è affatto incipiente. Solo da pochi anni

si è introdotto da alcuni, ed è tutt'altro che generalizzato il sistema razionale. Fin qua puossi dire che la coltura delle Api era esclusivamente nelle mani dei contadini con arnie a favo fisso se non preadamitiche almeno noetiche, e con un sistema semplicissimo, quello cioè di ogni anno uccidere col fumo di zolfo le abitatrici delle arnie più vecchie, raccogliendone il miele o la cera più o meno male, e conservando per l'anno venturo gli sciami nuovi. I varii sistemi di alveari, quasi tutti a favo mobile, presentati in questo gruppo dagli espositori dimostrano però che questo genere di industria ha ricevuto negli ultimi anni una scossa, e si avvia ad un progresso.

Il Bizzarini di Feltre presentò una bella serie di cera di miele, di favi di varie età e gli fu giustamente data la medaglia d'argento per essere stato il primo ad introdurre nella Provincia il sistema razionale ed a trarne un prodotto su una scala abbastanza vasta, come se l'avea ottenuta all'Esposizione Apistica di Milano.

Anche il co. Luigi Villabruna meritò giusto encomio per essere stato il primo ad introdurre nel territorio bellunese il sistema razionale. L'arnia da lui esposto è la verticale del modello Sartori.

L'Agente del Gera, nob. Pellegrino Scarpis, presentò l'arnia Dierzon, modello della Società Apifila Milanese con api e senza e belli esemplari di miele e cera, con una collezione di oltre 30 attrezzi necessarii all'Apicoltura, che dimostrano la di lui cura al progresso di questa industria, e come egli abbia approfittato delle lezioni del benemerito apicultore co. Enrico Altan di Vittorio, il quale gentilmente nei giorni della Esposizione spiegava i metodi di allevamento, le abitudini veramente mirabili di questo insetto ed i modi di usare gli attrezzi, ai molti visitatori, invogliandoli così all'allevamento di questo utile animaletto.

Fatta colla maggior diligenza che mi fu possibile la relazione degli importanti gruppi sottoposti al giudizio del Giurì III°, chiudo col domandare venia delle involontarie omissioni che il poco pratico relatore potrebbe avere commesso, ed esprimo il desiderio concorde di tutti i Giurati, che quanto la nostra Esposizione ebbe un più che lusinghiero risultato e pel concorso dei forestieri e pegli elogi che le si vollero tributare, altrettanto sia di eccitamento allo sviluppo della nostra agricoltura, all'introduzione di nuovi agricoli istrumenti, di nuovi metodi di miglioramento, alla diffusione dell'istruzione elementare agricola nei nostri contadini, i quali dotati di una intelligenza in generale tutt'altro che ottusa, smetteranno sotto il benefico influsso di un insegnamento semplice e pratico i pregiudizi dell'empirismo, e conosceranno come gli studi dei proprietari nè siano diretti unicamente all'esclusivo interesse di questi, nè siano utopie

Il relatore
Giuseppe Luigi Sammartini

Belluno 1873, tip. Deliberali.